14.024 Mrežovník s tvarohom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka hladká	6,50	6,50	5,50	5,50	6,50	6,50	7,50	7,50
múka hrubá			2,00	2,00	3,00	3,00	4,00	4,00
vajcia	7	0,35	10	0,50	12	0,60	15	0,75
rastlinný tuk	2,50	2,50	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00
soľ	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10	0,10	0,10
cukor práškový	1,50	1,50	2,00	2,00	2,20	2,20	2,50	2,50
mlieko	1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20	2,50	2,50
prášok do pečiva	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
plnka:								
tvaroh	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00	10,00	10,00
cukor kryštálový	1,30	1,30	1,60	1,60	1,80	1,80	2,00	2,00
vajcia	18	0,90	20	1,00	24	1,20	28	1,40
cukor vanilkový	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
hrozienka	0,50	0,50	0,70	0,70	0,80	0,80	1,00	1,00
strúhanka	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
cukor práškový	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
hmotnosť porcie v g	200		240		280		360	

Receptúra

Výrobný postup

Cukor, mlieko, vajcia, maslo, soľ a rozmiešaný kypriaci prášok v múke spracujeme na hladké cesto, ktoré necháme odpočinúť 4/5 cesta rozvaľkáme na plech, dáme tvarohovú plnku a zo zvyšného cesta formujeme mriežky. Pečieme v rúre na strúhankou vysypanom plechu. Ešte teplý koláč pokrájame a posypeme cukrom.
Tvarohová plnka: Cukor a žĺtka vymiešame, pridáme prelisovaný tvaroh, hrozienka, vanilkový cukor a zľahka primiešame tuhý sneh z bielkov.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	294	706	17,7	30,7	0,0	87,3	2,6	102,	1,6	0,33	0,2	0,3	0,6	1,1

	3		5					1		3				
B	3519	845	20,16	37,1	0,0	104,8	3,0	116,4	1,8	0,393	0,2	0,3	0,7	1,2
C	4295	1031	23,88	46,3	0,0	126,2	3,8	132,7	2,2	0,501	0,2	0,4	0,7	1,5
D	5143	1234	27,77	56,6	0,0	149,3	4,6	150,8	2,6	0,611	0,2	0,5	0,8	1,7